

## BAB II

### METODE PEMBUATAN UJI COBAPRODUK

#### 2.1 Bahan

Adapun Beberapa faktor yang telah disebutkan di atas, peneliti membuat uji coba pembuatan mie yang dilakukan dengan cara mengganti tepung terigu dengan menggunakan tepung ubi ungu.

Adapun dalam uji coba pembuatan mie berbahan dasar ubi ungu sebagai substitusi dari tepung terigu adalah dengan menggunakan bahan utama tepung ubi ungu, garam, air dan juga telur.

Berikut adalah tabel merek dan informasi berasal dari bahan yang dipergunakan:

**Tabel 2. 1 Daftar Bahan**

Bahan Dasar	Merek	Harga	Kedaluwarsa	Gambar
Tepung Ubi Ungu	Prima Naya Bogor Indonesia ( Bogor, Jawa Barat)	Rp 45.000/500GR		
Garam	Refina PT.Unichem Candi Indonesia ( Sidoarjo, Jawa Timur)	.636/250GR		





Telur	Indomaret ( QL Timitra – Agrofood Bekasi, Jawa Barat)	Rp.20.000/ 1KG		
Air	Prima ( PT. Sinar Sosro Bekasi, Jawa Barat)	Rp.3.700 / 1500ML		

## 2.2 Alat

Aneka macam alat yang dipergunakan pada pembuatan mie tepung ubi ungu. Alat yang dipergunakan pada uji coba pembuatan mie adalah dengan menggunakan :

**Tabel 2. 2 Alat - Alat**

<b>Nama</b>	<b>Merek</b>	<b>Kondisi Alat</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Gambar</b>
<b>Mixer</b>	<b>Kitchen Aid</b>	<b>Baik</b>	<b>1</b>	

<b>Penggiling Mie</b>	<b>Atlas</b>	<b>Baik</b>	<b>1</b>	
<b>Timbangan</b>	<b>Harnic</b>	<b>Baik</b>	<b>1</b>	
<b>Wadah Stainless Steel</b>	- )	<b>Baik</b>	<b>1</b>	
<b>Sendok</b>	-	<b>Baik</b>	<b>1</b>	

### 2.3 Tempat Dan Waktu Pembuatan Uji Coba

Penelitian uji coba produk dilakukan di Bogor. Pada tanggal 30 Oktober 2022.

### 2.4 Prosedur Pembuatan Produk

Proses pembuatan mie mengambil sumber website CookPad yang bernama “Erwan Sds” yang dalam hal ini memiliki jumlah *followers* atau pengikut sebanyak 7 pengikut sebagai sumber dari penelitian dalam pembuatan mie berbahan dasar tepung ubi ungu. Dibawah ini berikut resep pembuatan mie.

**Tabel 2. 4 Resep Mie Ubi Ungu**

Resep Mie Ubi Ungu	
<b>Bahan Kering</b>	
150 Gr Tepung Ubi Ungu	
1,5 Gr Garam	
<b>Bahan Basah :</b>	
50 Gr Telur ( 1 Butir Telur )	
100 MI Air ( 7 Sendok Makan)	
Langkah Pembuatan	
1. Masukan Tepung Ke Dalam Wadah Kosong	
2. Masukan Garam	
3. Masukan Telur	
4. Tuangkan Air Ke Dalam Wadah Yang Berisi Campuran Bahan Diatas	
5. Aduk Sampai Adonan Tercampur Rata	
6. Masukan Adonan Dalam Pencetak Mie Manual.	

**Tabel 2.5 Resep Mie**

Produk D			Produk A		
Tepung Terigu	150 gr	50 %	Tepung Terigu	45 gr	15 %
Tepung Ubi	0 gr	0 %	Tepung Ubi	105 gr	35 %
Air	100 gr	33.3 %	Air	100 gr	33.3 %
Telur	50 gr	16.7 %	Telur	50 gr	16.7 %
Total	300 gr	100 %	Total	300 gr	100 %

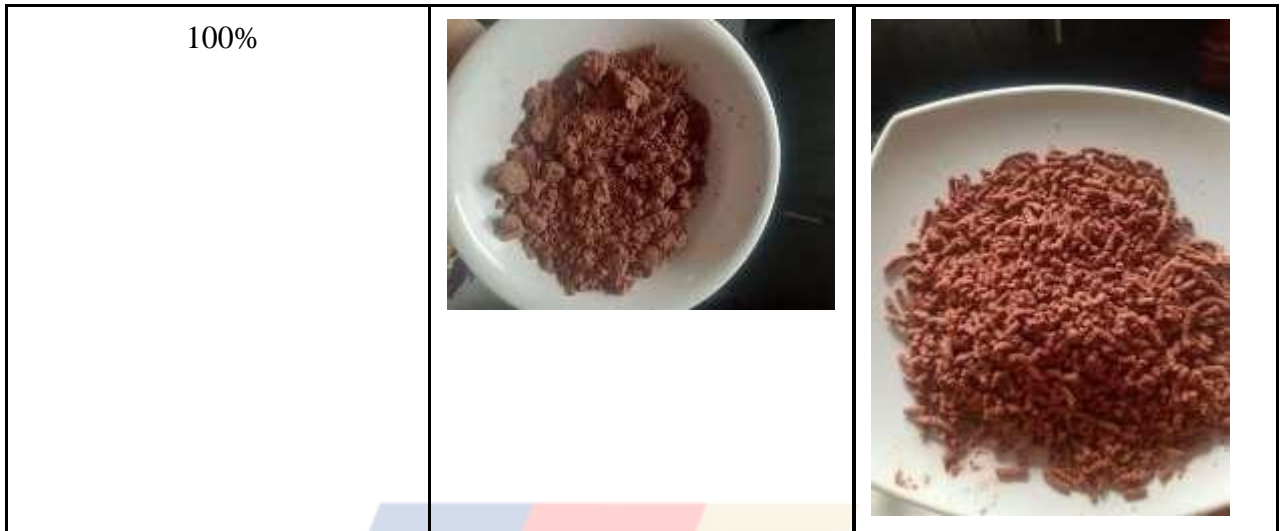
Produk B			Produk C		
Tepung Terigu	60 gr	20 %	Tepung Terigu	75 gr	25 %
Tepung Ubi	90 gr	30 %	Tepung Ubi	75 gr	25 %

Air	100 gr	33.3 %	Air	100 gr	33.3 %
Telur	50 gr	16.7 %	Telur	50 gr	16.7 %
Total	300 gr	100 %	Total	300 gr	100 %

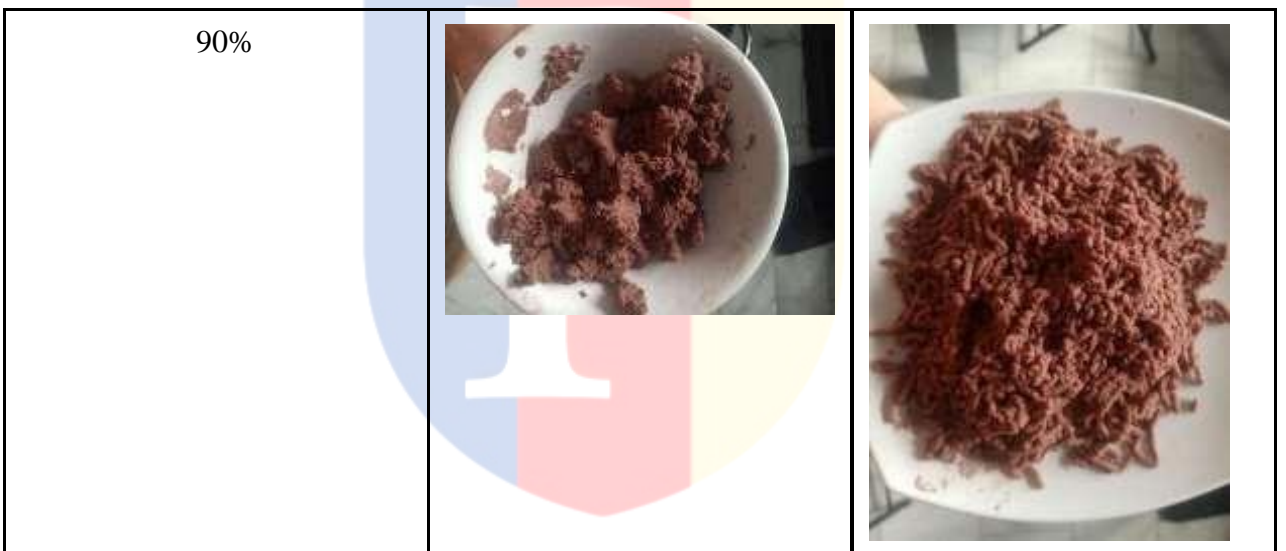


**Tabel 2.6 Resep Mie**

Resep	Tepung Ubi Ungu	Tepung Terigu	Air	Telur	Garam
ProdukD Produk Kontrol 100% Tepung Terigu	0 gr	150 gr	100 mL	50 gr	1,5 gr
Produk A 30% Tepung Terigu70 %Tepung Ubi Ungu	105 gr	45 gr	100 mL	50 gr	1,5 gr
Produk B 40 % Tepung Terigu 60 %Tepung Ubi Ungu	90 gr	60 gr	100 mL	50 gr	1,5 gr
Produk C 50 % Tepung Terigu 50 % Tepung Ubi Ungu	75 gr	75 gr	100 mL	50 gr	1,5 gr



**Tabel 2.7 Pembuatan Mie Ubi Ungudengan Komposisi Diatas 70%**





Berdasarkan uji coba pembuatan mie berbahan dasar ubi ungu dapat ditarik kesimpulan bahwa apabila pembuatan mie menggunakan tepung ubi ungu dengan komposisi 100% mie tidak dapat diproses dan tidak bisa dicetak begitupun dengan pembuatan mie menggunakan tepung ubi ungu dengan komposisi 20 % Tepung Terigu 80 % Tepung Ubi ungu dikarenakan hasil mie sangat hancur dan sangat mudah putus sehingga pembuatan mie dengan komposisi tepung ubi ungu diatas 70 % tidak dianjurkan karena akan mempengaruhi rasa dan tekstur daripada mie ubi ungu tersebut.

**Tabel 2.8 Pembuatan Mie Ubi Ungu dengan Komposisi di bawah 70%**





<p>Produk B 40 % Tepung Terigu 60 % Tepung Ubi Ungu</p>		
<p>Produk C 50 % Tepung Terigu 50 % Tepung Ubi Ungu</p>		
<p>Produk D Produk Kontrol 100% Tepung Terigu</p>		

Tabel diatas merupakan pemaparan hasil uji coba pembuatan mie berbahan dasar tepung ubi ungu dengan komposisi yang berbeda yakni 30 % Tepung Terigu 70% Tepung Ubi Ungu pada produk A, 40 % Tepung Terigu 60 % Tepung Ubi Ungu pada produk B, dan 50 % Tepung Terigu 50 % Tepung Ubi Ungu pada produk C.

Dilampirkan pula gambar dari produk D dengan komposisi 100% Tepung Terigu sebagai produk kontrol pembandingan.

Adapun penelitian yang dilakukan dalam pembuatan mie dengan menggunakan tepung ubi ungu sebagai substitusi dari tepung terigu akan dilakukan melalui prosedur dan langkah langkah yang akan dipaparkan dalam bentuk diagram ( flowchart) di bawah ini.

**Gambar 2. 9 Flowchart Pembuatan Mie**

